

ROFESSIONA

取扱説明書



サエコ・ロイヤル プロフェッショナル 100V



本マニュアルにつ

CONTENTS

	ソテンツ・表示	1
本、	マニュアルについて	2
	はじめに	
	表示	
安全	と上のご注意を必ずお守りください	3
	ご使用の前に	
	運搬及び保管	
	安全のために	
	設置	
1.	お使いになる前に	7
	各部の名称	
	操作ボタンと表示ランプ	
2.	初めてお使いになるとき	9
	機械の状態	
	初めてお使いのとき	
3.	さあ、コーヒーを入れましょう]	1
	初めてお使いのとき	
_		
4.		3
4.	コーヒーの抽出	3
4.	コーヒーの抽出お湯の抽出	13
4.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用	3
4.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出	
 4. 5. 	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて]	
5.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 1 パネル表示されるメッセージとその対応	15
5.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 1 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて 1	15
5.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 「 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて	15
5 .	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 「 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて	15
5 .	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 1 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて 1 メニュー選択 メニューの種類 保守・メンテナンス 2	15
5 .	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 1 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて	15
5 .	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 1 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて 1 メニュー選択 メニューの種類 保守・メンテナンス 2 はじめに クリーニングおよびメンテナンス	15
5 .	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 「パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて 「メニュー選択 メニューの種類 保守・メンテナンス をはじめに クリーニングおよびメンテナンス 管理	15
5.6.7.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 「 パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて 」 メニュー選択 メニューの種類 保守・メンテナンス 2 はじめに クリーニングおよびメンテナンス 管 理 機械の廃棄	5 7
5.6.7.8.	コーヒーの抽出 お湯の抽出 スチームの使用 ミルクの抽出 パネル表示されるメッセージについて 「パネル表示されるメッセージとその対応 設定モードについて 「メニュー選択 メニューの種類 保守・メンテナンス をはじめに クリーニングおよびメンテナンス 管理	5 7 21

表示の説明

で使用になる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただきたい表示の説明です。良くお読みいただき、理解して遵守してください。

| この取扱説明書は、必要な時にいつで | も見られるよう、わかりやすい場所に | 保管しておいてください。

表示内容を無視して誤った使い方をした場合に生じる危害や損傷・損害を次の表示で説明しています。

いて

はじめに

この取扱説明書は機械を操作する上で重要ですので使用前には必ずお読みください。 本機「ロイヤル・プロフェッショナル」の設置、修理、使用上の注意事項等の内容が明記してあります。 必要な時すぐに見られるよう、わかりやすい場所に保管してください。

表示

このマニュアルの中では、項目によって下記のようなマークがついています。 ここでは、それぞれのマークの意味をご説明します。

⚠警告

この表示は、誤った取扱いをすると 「人が死亡または重傷などを負う可能 性が想定される」内容を表示してい ます。

⚠ 注意

この表示は、誤った取扱いをすると 「傷害を負う可能性または物的損害の 発生する可能性が想定される」内容 を示します。



[鍵マーク]

使用責任者(鍵管理者)が対応すべき事柄を示 します。日常の管理(コーヒー豆や水の供給、 クリーニング業務などが該当します。



[スパナマーク]

サービスエンジニアが対応すべき事柄を示しま す。修理が必要な場合を示します。



■ [重要マーク]

機械を正常にご使用いただく上で特に重要な事 柄を、本文と分けて説明します。

2. 安全上のご注意を必ずお守りください

警告

独自での改造や分解は絶対にしな いでください。

ヤケドやケガ、感電の原因となります。



マシンを水に浸したり、水をかけ たりしないでください。

ショート、感電の原因となります。



マシンのカバーを取り外したり、 中のパーツに触れたりしないでく

ヤケドやケガ、傷害、感電の原因となります。

濡れた手足でマシンを使用しない でください。

感電の原因となります。



小さい子供だけで使わせたり、幼 児の手の触れるところでは絶対に 使用しないでください。

大ヤケドや大ケガの原因となります。

プラスチック、ポリエチレンなどの梱包材 は、小さな子供の手の届かない場所に置い てください。

スチーム・給湯ノズルを使用中は、 ノズルから非常に高温の蒸気や熱 湯が噴出しますので、噴出口に手 や顔を近づけたり、触れたりしな いでください。



大ヤケドや大ケガの原因となります。

加熱・発火の原因となるタコ足配線をやめ、 コンセントは単独で使用してください。

?\注意

開梱後は、機械各部が完全であることを確認してく ださい。疑問がある場合は使用せずに、販売店に連 絡してください。

電源・電源コード

- ・交流100Vで15A以上の容量を持つコンセントを使用してく ださい。
- ・多重配線(タコ足配線)での使用はおやめください。
- ・非常時すぐにプラグを抜けるようなコンセント位置であるか 確認してください。
- コードは折り曲げないでください。
- 水や油をかけたりしないでください。
- ・機械を移動する時はコードを抜いてください。
- ・コンセントを抜く時はコードを引っ張らないでください。
- ・コードはテーブル棚等に掛けて置かないでください。
- ・もしコードに損傷がありましたら、当社技術サービス部へご 連絡ください。

・機械は安定した平らな場所に(傾斜2度以内)倒れないよう

に置いて下さい。

- ・壁から100mm以上離してください。
- ・水が掛かりやすい場所は避けてください。
- ・高温の場所や火気の近くなどは避けてください。
- ・屋外や凍結しやすい場所は避けてください。(0℃以下になる 場所ではボイラーやパイプ内に残った水が凍結し故障の原因 となります)

清掃(P21,22保守・メンテナンス参照)

・機械を正常に使用していただく為、マニュアルに従って正し く清掃してください。特に、メインスイッチは必ず切って本 体が冷めてから行ってください。また、本体の水洗いや分解 なども絶対にしないでください。

修理及び保守

- ・故障時あるいは落下、転倒した場合には速やかにプラグをコ ンセントから抜いてください。
- ・修理は、必ず当社サービスセンターもしくは当社認定代理店 にご依頼ください。不正修理による機械の故障、またはそれ による怪我には一切責任を負えません。

ご使用の前に

はじめに

本機械はコーヒー抽出と給湯を兼ねた全自動マシンです。挽き立てのコーヒーとお湯を供給します。尚、製品の仕様が予告無しに変更される事がありますのでご了承下さい。



誤った使用方法によって起きた事故に対し、当社は保証責任を負えませんので、正しいで使用をお願いします。(P.5「安全のために」参照)

製造番号シールの説明

本体サイドドアの外側に製造番号のシール が貼ってあります。



これらの表示内容はすべて、サービスセンターにメンテナンスをご依頼される際に必要となる重要な情報ですので、シールをはがさないでください。



[図1]

運搬および保管

運搬

運搬時には、精密機械として取り扱いに十分注意してください。また外箱の表示どおりに天地を 確認してください。

保管

保管時には下記の条件を保ってください。 ・気 温 4~40℃ ・最大湿度 90%



3段以上は積重ねないでください。

安全のために

一般安全基準

機械は本来の使用目的以外には使わないでください。また本体や部品の改造は非常に危険ですの で絶対におやめください。

■ 誤った使用例

- ・本来の使用目的以外での使用 ・取扱説明書に記述のない使用および記述に反した使用
- ・屋外など本機使用に適さない環境での使用 ・日本国外での使用
- ・メーカーに無断で部品を変更したり、改造しての使用



子供がふれることのないよう十分ご注意ください。



本機は電気製品ですので、水濡れには十分ご注意ください。 また電源が入っている状態では、非常に高温になっている箇所がある ので、火傷に十分ご注意ください。

■ 電源

・電気部品には絶対に触らないでください。・正常なコンセントに接続してください。本機は100V仕様です。

■ 電源コード

- ・コードは折り曲げないでください。・・高温場所を避けてください。・・水や油をかけたりしないでください。
- ・機械を移動する時はコードを抜いてください。・コンセントを抜くときはコードを引っ張らないでください。
- ・コードはテーブルや棚等に掛けて置かないでください。・・もしコードに損傷がありましたら、当社技術部へご連絡ください。

■ 場所

- ・機械は安定した所に、倒れないよう置いてください。
- ・水が掛かりやすい場所は避けてください。・燃焼の危険性があります。
- ・屋外や凍結しやすい場所は避けてください。・高温の場所や火気の近くなどは避けてください。

■ 火傷の危険

・お湯やコーヒーが直接手に掛からないよう注意してください。・・抽出口には、そのような事故に対する安全装置がありません。

■ 設置 (P.6 「設置」参照)

・機械を正常に使用していただく為、マニュアルに従って正しく設置してください。

■ 清掃 (P.21 「メンテナンス | 参照)

・機械を正常に使用していただく為、マニュアルに従って正しく清掃してください。特に、メインスイッチは必ず切って本体が冷めてから行なってください。また、本体の水洗いや分解なども絶対にしないでください。

■ 修理及び保守 🗸

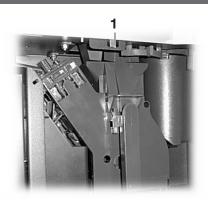
- ・故障時あるいは落下、転倒した場合には速やかにプラグをコンセントから抜いてください。
- ・修理は、必ず当社サービスセンターもしくは当社認定代理店にご依頼ください。不正修理による機械の故障、 またそれによる怪我には一切責任を負えません。
- ・もし発火した場合の消火には、カーボン二酸化物消火器を使用し、水や粉末の消火剤を絶対使わないように してください。

安全スイッチ

本機は、サイドドアが開いている時は安全スイッチにより自動的に電源が切れるように設計されています。(図2-1)

機械のスイッチがONの状態で、サイドドア (図4-15)を開けてパネル (図5-1)の表示とライトが消えていればマイクロスイッチは正常に作動しています。

[図2]



設 置

- はじめに、設置環境として以下の各次項をすべて確認してください。
 - ・室内温度が4~40℃の範囲内か・最高湿度が90%以下か
 - ・コンセントが、本機の消費電力を十分に満たしているか

アクセサリー

- ・クリーニングブラシ(図4-23) ・カプチナトーレー式(図4-26)
- ・粉末コーヒー用メジャースプーン(図4-22) ・水質硬度テスト紙(図4-27)
- ・取扱説明書(本マニュアル)



磁気や電気器具をマシンに近づけないでください。メモリー異常や誤作動の恐れがあります。



マシンを屋外などの水が掛かる場所には設置しないでください。



0 ℃以下になる場所ではボイラーやパイプ内に残った水が凍結し、破裂や故障の原因となりますから設置しないでください。

設置場所

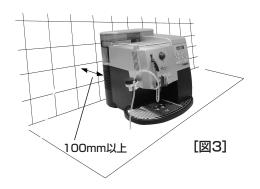
マシンを正しくお使いいただくために以下の指示に従ってください。

- ・平らな場所を選んでください。(傾斜2度以内)・明るく清潔な場所を選んでください。
- ・電源コンセントの近くを選んでください。・壁から100mm以上離して置いてください。(図3)

電源

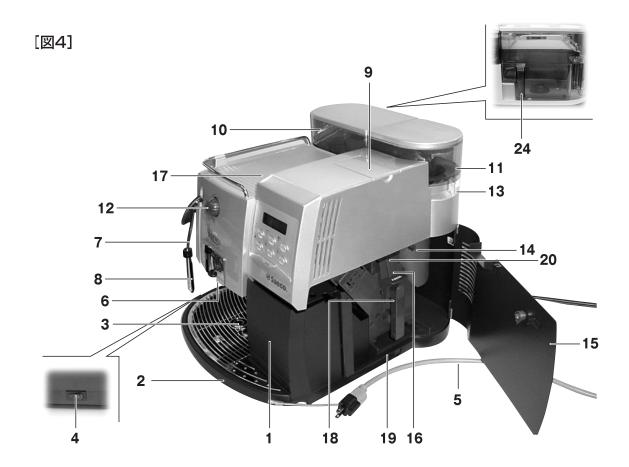
電源を入れる前に次の事を確認してください。

- ・100V専用で15A以上の容量を持つコンセントであるか(延長コード使用の場合も電圧・電流の適性に 充分注意してください)
- ・コンセントへの電気の供給が1500W以上あるか
- ・タコ足配線していないか
- ・非常時すぐにプラグを抜けるようなコンセント位置であるか



3. お使いになる前に

各部の名称



- 1 コーヒーカス入れ
- 2 ドリップトレー
- 3 目皿
- 4 メインスイッチ(本体扉の下側)
- 5 電源コード
- 6 コーヒー抽出口
- 7 給湯・スチームノズル
- 8 パナレロ
- **9 粉末コーヒー投入口**
- 10 水タンク
- 11 コーヒー豆容器

- 12 スチームノブ
- 13 豆引き粗さ設定レバー
- 14 豆量設定レバー
- 15 サイドドア
- 16 ブルーイング 粉受けじょうご
- 17 カップウォーマー
- 18 ブルーイングユニット(抽出器)
- 19 粉受け皿
- 20 安全スイッチ(電源遮断装置)
- 21 カプチナトーレホルダー



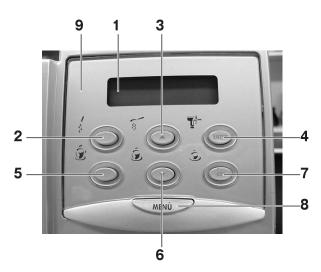


- 23 クリーニング用ブラシ
- 24 水量検知ウキ
- 25 カプチナトーレー式
- 26 硬度測定紙



操作ボタンと表示ランプ

[図5]



- 1 ディスプレイ
- 2 お湯ボタン
- 3 粉末コーヒーボタン(▲)
- 4 カプチーノボタン (ENTER)
- 5 ラージコーヒーボタン
- 6 コーヒーボタン(▼)
- 7 スモールコーヒーボタン(ESC)
- 8 メニューボタン
- 9 コントロールパネル

2. 初めてお使いになるとき



機械の諸機能を正しくご理解いただく為、ご使用前には必ずこの項をお読みください。

また長期間ご使用にならなかった時は、後述の「はじめてお使いになる時」を再度お読みの上ご使用ください。

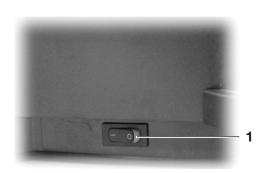
機械の状態

機械が所定の場所に設置され、プラグがコンセントに入っている場合の機械の状態には、以下の 3 通りがあります。

■オフ

- オン ・メインスイッチ(図6-1)が [○] の位置です。・メインスイッチ(図6-1)が [一]の位置です。
- ・各設定内容が消えることはありません。
- ・すべての機能が作動可能で、ディスプレイ (図7) が点いています。

[図6]



[図7]



■ 節電機能

節電機能は、"タイマー"設定(P.20「設定モード~タイマー」参照)が"オン"の場合に働き、 自動的に電源を切るものです。

- ・メインスッチが「—」の位置です。
- ディスプレイには「セツデンキノウニナリマス」と表示されます。
- ・コーヒーやお湯が抽出できなくなりますが、各設定内容は消えません。 この状態を解除するにはMENUボタンを押してください。次のように表示されます。

「テキヤイオンドマチ」→「ボタンヲオシテクダサイショウデキマス」

初めてお使いの時

(1) 開梱する 📳

箱を開き、内容を確認しながらすべて取り出します。

- ・機械本体・ドリップトレー(図4-2)
- ・クリーニングブラシ(図4-23) ・粉末コーヒー用メジャースプーン(図4-22)
- ・カプチナトーレー式(図4-26) ・水質硬度テスト紙(図4-27)
- ・取扱説明書(本マニュアル)



梱包材(箱・ビニール袋・パッキンなど)は、修理時に必要ですので大切に保管しておいてください。

重要

(2) 機械を設置する 🗍

- ・本体を設置場所に据え付けます。
- ・ドリップトレーを装着します。(図8)

[図8]



(3) コーヒー豆を入れる 📳

- ・豆容器カバーを取ります。(図9)
- ・コーヒー豆容器にコーヒー豆を入れます。 (図10)
- ・豆容器カバーを戻します。

(4) 水を入れる

- ・水タンクカバーを取ります。
- ・水タンクを取り外し、水を入れます。(図11)
- ・水タンクカバーを戻します。

[図9]



[図10]



[図11]

(5) 電源を入れる 🗍

- ・電源コードを伸ばし、プラグをコンセントに差し込みます。
- ・本体側面のメインスイッチをオンにします。(「一」=オン、「〇」=オフ)次のように表示されます。「ジコシンダン」→「センジョウテキセイオンドマチ」

(6) 空気抜きをする 🗍

初めての時や長期間使用していなかった時には、 機械内部の給水経路の空気を抜き、水を通してからご使用ください。

給湯ノズルの下にカップなどの容器を置き、お湯ボタンを押して10秒間程度お湯を出してください。

空気抜きが終わったら、そのまま適温になるのを待ちます。

約2分後に表示が変わり、使用可能となります。

「センジョウテキセイオンドマチ」→「ボタンヲオシテクダサイショウデキマス」



3. さあコーヒーを入れましょう

(7) 豆量を決める 📳

1杯分のコーヒーに使用するコーヒー豆の量を、本体サイドドア上部にある豆量設定レバー(図 4-14) で調整します。約6~9gの間で7段階の調整ができます。

豆量は[+]の方向で増え、[-]の方向で減ります。工場出荷時は中心線に合わせてあります。

(8) 豆の挽き粗さを決める

豆容器下の豆挽き粗さ設定レバー(図4-13)で、挽き粗さを調整します。

1~7の目盛があり、数字が小さくなると細かく、大きくなると粗くなります。

一般的には、細かいと味が濃く、粗いと薄くなります。

豆の種類によって適当な挽粗さが異なりますので、実際の味を確認しながら調整してください。



挽き粗さ設定レバーは、グラインダーが停止中には絶対に動かさないで ください。



いずれかのコーヒーボタンを押し、グラインダーが回転している間にレバーをお好みの位置へ動かし ます。



■ レバーを動かした後、実際の挽き粗さが変わるのは3回目の抽出からです。初めの2回は粗さが安定しませ んので、ご注意ください。

※コーヒー豆の選定

コーヒー豆は、エスプレッソマシン向きの深煎りタイプをご使用ください。

(9) コーヒーの抽出量を決める 📳

抽出ボタン毎の抽出量は、実際にコーヒーを抽出しながら簡単に設定できます。

工場出荷時の各ボタンの設定量は以下の通りです。

・ラージコーヒー 約200cc ・コーヒー 約100cc ・スモールコーヒー 約50cc

「手順〕

- ① 抽出口の下にご使用のカップを置きます。
- ② 設定したいメニューの抽出ボタン(ラージコーヒー/コーヒー/スモールコーヒー)を長押しすると、機械が作動して 抽出が始まります。(そのまま指を離さずにいてください)
- ③ ボタンを押し続けていると、次のように表示されます。「ラージコーヒー(コーヒー/スモールコーヒー)1パイ プログラムチュウ」
- ④ そのまま希望量になるまで押し続けてください。(最大量約250ccまで設定できます)
- ⑤ 希望量になったらボタンから指を離します。次回よりワンタッチで同量のコーヒーが抽出されます。
- ※設定したコーヒーを抽出中に止めたいと思った時は、コーヒーボタン(3ヶ所の内のいずれか)を再度押して下さい。 ボタンを押した所で抽出はストップします。(設定量が消えたり変更されることはありません。)

(10) お湯の量を決める

お湯量を一定にする事ができます。

※工場出荷時は「プログラムシタオユ」がオフに設定されている為、一定量にする為には「プログラムシタオユ」をオンに する必要があります。(P19「設定モード〜プログラムシタオユ」参照)

[手順]

- ① パナレロの下にご使用のカップを置きます。
- ② お湯ボタンを長押ししてください。(そのまま指を離さずにいてください)
- ③ ボタンを押し続けていると、次のように表示されます。「オユ プログラムチュウ」
- ④ そのまま希望量になるまで押し続けてください。(最大量約300ccまで設定できます)
- ⑤ 希望量になったらボタンから指を離します。次回よりワンタッチで同量のお湯が抽出されます。

(11) ミルクの量を決める

「手順〕

- ① マシンにカプチナトーレをセットします。
- ② カプチナトーレの泡抽出口の下にご使用のカップを置きます。
- ③ ミルクチューブをミルクの入ったパック等に入れます。
- ④ カプチーノボタンを長押しすると次のように表示されます。「カプチーノ ■■■■」→「カプチーノ プログラムチュウ」
- ⑤ そのまま希望量になるまで押し続けてください。
- ⑥ 希望量になったらボタンから指を離します。次回よりワンタッチで同量のミルクが抽出されます。

4. 操作説明

●コーヒーの抽出

[手順]

- ① 抽出口の下にご使用のカップを置きます。
- ② ラージコーヒー/コーヒー/スモールコーヒーボタンのいずれかを押します。
- ③ グラインダーが豆を挽き、続いてコーヒーを抽出します。
- ④ 抽出修了後、カスが自動的にカス入れ(図4-1)に排出されます。

●パウダーコーヒーを使用する

すでに挽いてある粉末コーヒーもこのマシンで使用することが出来ます。

「手順〕

- ① 抽出口の下にご使用のカップを置きます。
- ② 粉末コーヒーボタンを1回押します。この時、次のように表示されます。「ボタンヲ オシテクダサイ フンマツコーヒー」
- ③ ②の表示を確認したら、付属の粉末用コーヒーメジャースプーンすりきり1杯(1回分)を粉末コーヒー投入口に入れます。(図12)
- ④ ラージコーヒー/コーヒー/スモールコーヒーのうち、お好みの抽出ボタンを押してください。
- ⑤ コーヒーが抽出口から出てきます。



1度に1杯分以上入れないでください。故障の原因になります。



[図12]

●お湯の抽出

[手順]

- ① パナレロの下にご使用のカップを置きます。
- ② お湯ボタンを押すと、お湯が抽出されます。
- ③ 希望量になったら再度お湯ボタンを押してください。ボタンを押した所で抽出はストップします。
- ※お湯の量を一定に設定したい場合は、「プログラムシタ オユ」をONにしてください。

(P12「お湯の量を決める」参照)

●スチームの使用

ミルクや他の飲み物を温めることができます。

[手順]

- ① スチームノブを開き、管に残っている水分を出します。
- ② スチームノズルよりスチームが出だしたら一度ノブを閉じます。 (次の動作に入るまで時間が2~3分以上経過すると管に水分が溜まりますので最初からやり直してください。)
- ③ 温めたい飲み物の入ったカップにスチームノブを底の方まで差し込み、スチームノブをゆっくり開き、上の方へ回しながら温めていってください。
- ④ 使用した後は、すぐに濡れた布でキレイに拭き取ってください。 (使用後、水を入れたコップにノズルを差し込み温めることで拭き取りやすくなります)





スチームはおよそ135°の高温です。絶対に素手をだしたり、 ノズルに直接触れたりしないでください。ヤケドをします。

●ミルクの抽出

「手順〕

- ① マシンにカプチナトーレをセットします。
- ② カプチナトーレの泡抽出口の下にご使用のカップを置きます。
- ③ ミルクチューブをミルクの入ったパック等に入れます。
- ④ カプチーノボタンを押します。
- ⑤ カプチナトーレの泡抽出口よりミルクが出ます。
- ※ミルクの泡が悪い場合、泡立調整ピン (図13) を上下・回転 させながら調整してください。それでもミルクの泡が悪い場合、 カプチナトーレをクリーニングしてください。 (P22 「カプチナトーレ」参照)

※ミルクの量を変更したい場合は、P12を参照してください。



[図13]

●ミルク量を設定しない場合

※工場出荷時は、「プログラムカプチーノ」がオンに設定されている為、「プログラムカプチーノ」をオフにする必要があります。(P19「プログラムカプチーノ」参照)

5. パネル表示されるメッセージについて

パネル表示されるメッセージとその対応

コントロールパネルのディスプレイには、機械の状態により、様々なメッセージがカタカナで表示されます。ここではそれらの代表的なものをご紹介します。

「ジコシンダン」(自己診断)

電源を投入直後、機械の基本動作をテストして異常の有無をチェックしている状態

「センジョウ」(洗浄)

電源投入後、使用可能状態になった時に、少量のお湯で抽出口をすすいでいる状態

「テキセイオンドマチ」(適正温度待ち)

「ジコシンダン」後、ボイラー内が温まるまでの待機中の状態

「ボタンヲオシテクダサイ ショウデキマス」(ボタンを押してください 使用できます)

機械の状態に異常がなく、コーヒーやお湯を抽出できスチームも使用可能な状態

「~ プレブルーイング」

コーヒーの抽出中に蒸らし動作を行なっている状態

「コーヒーマメヲイレテクダサイ ショウデキマス」(コーヒー豆を入れてください 使用できます)

コーヒー豆容器内の豆がなくなった状態

豆がなくなると、グラインダーが20秒間空転した後に動作を中断し、この表示が出ます。豆を補充して、コーヒーボタンのいずれかを押すと抽出動作が始まり、その後メッセージが消え、コーヒーが抽出されます。

※20秒間のグラインダー空転中に豆を補充すれば、そのまま抽出を続行できます。

「ミズタンクガカラ」(水タンクが空)

水タンク内の水がなくなった状態

水を補充するだけで使用可能状態に復帰します。

(→「ボタンヲオシテクダサイ シヨウデキマス」)

なお、水の残量は [水量検知ウキ] の浮き沈みによって検知するので、多少の水が残っていても、この表示が出て使用できなくなります。ご了承ください。

「カスヲステテクダサイ」(カスを捨ててください)

設定数に達すると表示がでます。

カス入れを取り外してカスを捨ててください。カス入れを元に戻せば使用可能となります。

(→「ボタンヲオシテクダサイ ショウデキマス|)

30個のカスでメッセージを表示するように設定されています。

※カス容器は必ず6秒以上マシンから外してください。(リセットされます)

「クウキヌキ」(空気抜き)

給水経路内に空気が入った状態

P.10 [空気抜きをする] の手順に従って空気抜きをしてください。

「カスイレノイレナオシ」(カス入れの入れ直し)

カス入れが正しく本体にセットされていない状態

この状態では、コーヒーもお湯も抽出できません。正しくセットしてください。

「ブルーイングノイレナオシ」(ブルーイングの入れ直し)

ブルーイングユニットが本体に正しくセットされていない状態 この状態では、コーヒーもお湯も抽出できません 正しくセットしてください。

●ブルーイングユニットの取り出し方

- ①ドリップトレイ・カス容器を引き出します。
- ②PRESSを押しながら、ハンドルを持ち引き出します。

●ブルーイングユニットの取り付け方

- ①PRESSを押しながらハンドルを持ちます。
- ②粉受け皿のレールの上にキッチリ乗せ奥までセットしてください。
- ※本体のブルーイング駆動ギヤとブルーイングユニットが共に出し入れの出来るポジションにあって初めて出し入れが出来ます。

●ブルーイングユニットが抜けない時

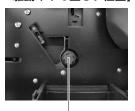
ブルーイングユニット、カス容器、ドリップトレイの3点が全てキチンとセットされていることを確認し、電源を入れ直してください。マシンは出し入れの出来るポジションに自動的に戻ります。モーター音が止まるまで数秒お待ちください。

※出し入れするポジションは決まっている為、無理に引き抜かないでください。

●ブルーイングユニットが入らない時

本体のブルーイング駆動ギヤとブルーイングユニットがそれぞれ 正しいポジションで停止しているか、確認してください。

【本体のブルーイング 駆動ギヤの正しい位置】



出し入れのできるポジション

【ブルーイングユニット】







<アンロック>

①ブルーイングユニットのロックプレートがロックの時出し入れでき、アンロックの時は奥まで入りません。



出し入れのできる ポジション

給水口が直立の位置 カススロープが奥に引っ込んだ位置

②給水口が直立しカススロープが奥に引込んだ位置が出し入れ 出来るポジションです。





③PRESSボタンを押しロックプレートのロックをかけ、 マシン本体に挿入し、最後はPRESSボタンから手を 離してカチッというまで押し込んでください。



その他、故障等の異常時のエラーメッセージが表示された時は、速やかに電源を切り、プラグをコンセントから抜いて、サービスセンターへご連絡ください。

6. 設定モードについて

メニュー選択

「手順〕

- ① MENUボタンを1回押す。
- ②「セツデンキノウコトバ」と表示されます。
- ③ メニュー選択は▲▼ボタンでカーソルを移動させ、ENTERボタンを押して選んでください。 各メニューの設定内容は▲▼ボタンで修正できます。
- ④ 設定内容変更後ENTERボタンで決定されメニュー選択にもどります。
- ⑤ 通常モードに戻す場合は、ESCボタンを押してください。 「ジコシンダン」表示の後、通常モードに戻ります。 「テキセイオンドマチ」→「ボタンヲオシテクダサイ ショウデキマス」

メニューの種類

● セツデンキノウ (節電機能)

ENTERを押すとすぐに節電機能になります。通常モードに戻すには再度MENUボタンを押して下さい。

● コトバ (言語設定)

日本語以外に7ヶ国語が選択できます。ENTERボタンを押すと次のように表示されます。

「コトバ ニホンゴ」

▲▼ボタンで使用したい言語を選び決定してください。工場出荷時には日本語に設定されています。

● センジョウ

この機能をオンにすると、電源を入れた時に抽出口を洗浄します。ENTERボタンを押すと次のように表示されます。「センジョウ オン (オフ)」

▲▼ボタンを使いオン/オフを決定してください。工場出荷時は「オン」に設定されています。

● ミズノコウド

お客様がご使用になる水の硬度を、あらかじめ機械に設定しておき、適当な時期に給水経路の除石灰作業を行なうよう、警告メッセージを表示させることができます。



日本の水道水は一般に軟水である為、あまり除石灰の必要性がないとされていますが、まれに硬度の高い 地域もありますので、ご使用になる前に附属のテスト紙を使って硬度を確認しておくことをお勧めします。 特に市販のミネラル水をご使用の場合には必ずご確認ください。

[水の硬度の測り方]

テスト紙を約1秒水に浸けたら水滴を切って約1分待ちます。テスト紙は、先端から順に変色(緑→赤)していきます。1つだけ変色すれば 硬度1、2つなら 硬度2 ……です。

[硬度の設定方法]

設定モードで「ミズノコウド」を選び、ENTERボタンを押すと次のように表示されます。

「ミズノコウド 1」

▲▼ボタンを使って、テストで得られた硬度1~4を選んでください。以後、コーヒーやお湯の抽出で使用した水量に応じて除石灰を促す為のメッセージが表示されますので、マニュアルに従って除石灰作業を行なってください。 (P.23 「除石灰方法」参照)

硬度4(高硬水) ··· 80L使用毎に除石灰表示

3 (中硬水) …150L //

2 (低硬水) …300L //

1 (軟水) ······500L //

工場出荷時は「硬度 1」に設定されています。

● カップウォーマー

カップを温めるカップウォーマー機能があります。ENTERボタンを押すと次のように表示されます。 「カップウォーマー オフ(オン)」

▲▼ボタンを使いオン/オフを決定してください。オフでも十分熱く、工場出荷時は「オフ」に設定されています。

● ラージコーヒーノオンド (温度設定)

コーヒー抽出時の湯温を設定します。

ENTERボタンを押すと次のように表示されます。

「ラージコーヒーノオンド」

▲▼ボタンで「サイコー」「タカイ」「チュウカン」「ヒクイ」「サイテイ」のいずれかを選んでください。 工場出荷時は適温の「チュウカン」に設定されています。

■ コーヒー/スモールコーヒーノオンド (温度設定)

…前項「ラージコーヒーノオンド」と同様

● プレブルーイング (蒸らし設定)

コーヒー抽出開始時、少量のお湯でコーヒー粉を湿らせた後、一瞬(約2秒)ポンプが停止して「蒸らし」を行う機能です。これにより香りと味を一層引き立てることができます。

ENTERボタンを押すと次のように表示されます。

「プレブルーイング オン (オフ)」

▲▼ボタンを使って「オン」「オフ」「ロング (蒸らし時間約3秒)」のいずれかを選んでください。 工場出荷時は「オン」(蒸らし時間約2秒)に設定されています。

● プレグラインディング (事前豆挽き設定)

コーヒー抽出時に、次回使用のコーヒー豆を事前に挽いておく機能です。

この機能をオンにしておくと抽出時間を短縮(グラインダーが豆を挽く分)できます。

ENTERボタンを押すと次のように表示されます。

「プレグラインディング オフ (オン)」

▲▼ボタンで「オン」「オフ」を決定してください。

オフ設定の場合は、毎回挽き立てのコーヒーを抽出します。

工場出荷時は「オフ」に設定されています。

● プログラムシタオユ(お湯抽出量設定)

お湯の抽出量を、ボタンの長押しで簡単に変更できる機能を有効/無効にします。ENTERボタンを押すと次のように表示されます。

「プログラムチュウ オフ」

▲▼ボタンで「オン」を選びENTERボタンを押して確定してください。

工場出荷時は「オフ」に設定されています。

● プログラムカプチーノ (ミルク量の設定)

この機能を「オン」にすると、抽出するミルクの量が設定した量だけ抽出されます。

設定量はボタンの長押しにより設定できます。(P12「ミルクの量を決める」参照)

工場出荷は「オン」に設定されています。

※「オフ」に設定した場合、カプチーノボタンをワンタッチで押し、希望量になったら再度カプチーノボタンを押すとミルク抽出がストップします。

● コーヒーゴウケイスウ (累計抽出杯数)

コーヒーの累計抽出杯数を見ることができます。ENTERボタンを押すと累計が表示されます。

※途中でのリセットや変更はできません。

● ジョセッカイ (除石灰の実行)

水の使用量に応じて、機械内部に溜まった水の石灰質を取り除く「除石灰」という作業を行なうことができます。

水のご使用量が一定量に達すると(P.17「ミズノコウド」参照)、次のようなメッセージが表示されます。 「ジョセッカイ ショウデキマス」

このままでも機械は使用できますが、機械の保護及びコーヒーの品質維持の為には、速やかに除石灰作業を 行なうことをお勧めします。

※詳しくはP.23「除石灰方法」を参照してください。

● ジョセッカイヒョウジ

除石灰作業を行なったら、使用水量カウンターをリセットする必要があります。

前項メニューで除石灰終了後、直ちに▼ボタンで次項の「ジョセッカイヒョウジ」を選び、ENTERボタンを押して確定すると下記のように表示されます。

「リセット ノー」

▼ボタンで「イエス」を選びENTERボタンでリセットします。

以後、使用水量が再び一定量に達するまで「ジョセッカイ」は表示されません。

(P24 「除石灰表示のリセット方法」参照)

※なお「ジョセッカイ」表示が出ていない時には、この項目を選択しても、下記のように表示されるだけで、 リセットできません。

「ミズノシヨウリョウ ミタッセイ」

● タイマー (オフタイマー機能)

15分から3時間までの間で、自動的に電源を切る機能です。

最後のコーヒーを抽出してから、設定した時間内に次のコーヒーが抽出されない場合、自動的に節電機能が働き、メインスイッチ以外を切って節電状態になります。

なお出荷時の標準設定は3:00になっています。

ENTERボタンを押すと下記のように表示されます。

「セツデンキノウニナリマス セッティ ジカン 3:00」

▲▼ボタンで希望時間を設定してENTERボタンを押し確定してください。

コーヒー抽出モードにおいて、設定時間を過ぎると次の表示が現れて電源が切れます。

「セツデンキノウ」

節電状態を解除するにはMENUボタンを押してください。適温になりしだい使用可能となります。

ただし一旦機械が冷えてしまうと適温になるまで数分かかることがあります。

● ヴェンディング

この機能は使用されません。

● ブルーイングノセンジョウ(洗浄プログラム)

ブルーイングユニットの洗浄プログラムです。

日常のお手入れ以外に、専用洗剤使用による定期洗浄を行えば、コーヒーの油脂成分によるフィルターの 目詰まりを防止し、常に高品質の味わいと泡立ちを保てます。

機械の使用状態にもよりますが、月に一度もしくは250杯程度の使用毎に洗浄してください。



? この洗浄には、別売の「クリーニングタブレット」が必要となります。

(販売店にお問い合せください)

[手順]

- ① 水タンクに1リットル以上の水を入れます。
- ② 次にサイドドアを開いてブルーイングユニットを取り出し、
- ③ クリーニングタブレット1錠を下フィルター部に入れ、本体にセットし直します。
- ④ 設定モードの「ブルーイングノセンジョウ」を選びENTERボタンを押します。

 洗浄プログラムがスタートします。(洗浄プログラムは、約40秒の休止をはさんで4サイクル、合計約5分間です)
 - ※洗浄後はブルーイングユニットを取り出し、水洗いしてください。



洗浄中は電源を切らないでください。また、コーヒー抽出口からは 1 リットル程度のお湯が出るので、抽出口の下に大きめの器を置いてから始めてください。

重要

7. 保守・メンテナンス



機械を衛生的に保ち、本来の能力をより永く発揮させるには、定期的なメンテナンスと クリーニングが必要です。

定期的なお手入れを欠かさず行なっていただく為、抽出杯数のカウンター機能をご活用ください。(P19「コーヒーゴウケイスウ」参照)

はじめに

機械のお手入れの際は、必ずこの説明書の記述にしたがってください。



お手入れや洗浄を行う前には、必ずプラグを抜き機械が冷めるまで お待ちください。

- ・本体は、水かぬるま湯で湿らせて固く絞ったスポンジや布で拭いてください。
- ・合成洗剤は、本体や部品の変形あるいは機能に影響を及ぼす恐れがありますので絶対に使用しないでください。
- ・機械に水をかけたり、水の中に入れたりしないでください。
- ・食器洗浄機を使用しないでください。
- ・洗った部品は、電子レンジなどを使用せず、乾いた布でよく水気を拭き取ってください。
- ・取り外し可能な部品を除き、機械の分解は絶対にしないでください。



機械そのものの不良箇所についてはサービスセンターまでお問い合わせください。

クリーニングおよびメンテナンス

マシンを正常にお使いいただくために、以下のようなサイクルでお手入れをしてください。

- ・水タンク・カス入れ・ドリップトレー・目皿は、中性洗剤を使って毎日洗ってください。
- ・ブルーイングユニット、パナレロ、カプチナトーレの清掃および除石灰については、以下の 手順で行なってください。
- ※ブルーイングユニットは毎日水洗いしてください。

【ブルーイングユニット】





ブルーイングユニットに付着している粉末コーヒーを毎日水又はぬるま湯で除去 してください。

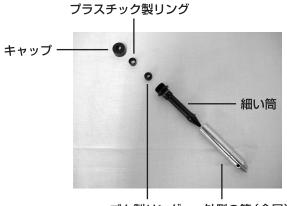
【パナレロ】



(1) 外側の筒を引 抜きます。



(2) キャップをゆる め引抜きます。



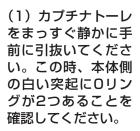
ゴム製リング 外側の筒(金属)

- (3) パナレロは5つの部品で構成されています。紛失しないように注意して、各部品をキレイに洗浄してください。ロリングがついていることをご確認ください。
- ※プラスチック製のリングが上、ゴム製のリングが下になるように取り付けてください。逆に取り付けられているとスチーム漏れを起こすことがあります。
- ※細い筒にとっき物が付いている為、クリーニング中には注意してください。

【カプチナトーレ】内部にミルクの汚れがこびり付くことがあります。



| 0リング2つ





(2) カプチナトーレは5つの部品で構成されています。紛失しないように注意して、各部品をキレイに洗浄してくがついていることを確認してください。



- (3) カプチナトーレの横向きの穴にミルク成分が付着していないか確認してください。付着している場合は細いもので除去してください。 ※穴はぜったい広げないように注意してください。
- (4) 洗浄したら各部品をしっかりと組み立ててください。隙間があるとミルクの吸いこみが悪くなります。
- (5) カプチナトーレを本体側のカプチナトーレホルダーに奥までしっかり差込んでください。

●除石灰「骨」

除石灰は、機械内部の給水経路内に付着した石灰質を取り除き、給水や加熱その他、機械の基本 的な機能が損なわれるのを防ぐ為の重要な作業です。



■ 以下にご説明する除石灰作業は、給水経路すべてに効果があるわけではありません。

特にブルーイングユニット(図4-18)及び同ユニットと本体との接続部に対しては効果がありません。

重要

本機には、定期的な除石灰をお客様に促す為、作業をすべき時期を自動的にお知らせする為の水量カウンター機 能があります。この機能が働くと、ディスプレイには次のように表示されます。

「ジョセッカイ シヨウデキマス」

このままでも機械は使用できますが、できるだけ早期に除石灰してください。

このカウンター機能は、設定モードの「ミズノコウド」設定に応じて、メッセージ表示の時期を決定します。 例 えば「硬度3」の場合、使用水量が150リットルに達するとメッセージを表示します。

付属のテスト紙で水の硬度を測定し、そこで得られた結果を「水の硬度」として機械に設定しておいてください。 (P.17「ミズノコウド」参照)

[硬度別メッセージ表示時期]

硬度4(高硬水)… 14 pH以上/80リットル使用毎に表示

- 3 (中硬水) … 7~14pH /150リットル //
- 2 (低硬水) ··· 4~7pH / 300JyN //
- 1 (軟水) …… 4 pH以下 / 500リットル //



機械保護の為、できるだけ軟水をご使用ください。

重要

● 除石灰方法



この作業には、別売の除石灰剤「デカル」が必要となります。(販売店へお問い合せください)



■ この作業は、必ず電源が切れた状態かつ機械が冷えた状態から始めてください。

重要

除石灰作業は設定モードで行ないます。

[手順]

- ① 水タンクに 1リットルの水道水を入れます。
- ② ①のタンクに除石灰剤「デカル」1袋の中身を入れ、軽くかき混ぜます。
- ③ MENUボタンを押し、設定モードにします。
- ④ パナレロを取り外し(P22参照)ノズルの下にできるだけ大きな容器を置きます。
- ⑤ ▼ボタンを押して「ジョセッカイ」を選び、スチームノブを全開にします。
- ⑥ ENTERボタンを押し、除石灰をスタートします。→ (表示)「ジョセッカイチュウ」
- ⑦ ノズルから約1分間隔で断続的に水が出ます。
- ※初めに30cc位の水が出た後、1分間停止しますが異常ではありません。
- ③ 30cc抽出→約1分停止→30cc抽出…を約35分間繰り返し、水タンクがカラになったら除石灰が終了です。
 - → (表示)「ジョセッカイオワリ」



■ 容器の大きさによっては途中で水が溢れます。溢れる前に随時捨ててください。

重要

- ⑨ スチームノブを閉めてください。
- ⑩ ENTERボタンを押します。→ (表示)「リンススル ミズタンクガカラ」
- ① 水タンクに水道水 1 リットルを入れ、「ミズタンクガカラ」の表示が消えたら、スチームノブを全開にし、リンス (すすぎ)をスタートします。→(表示)「リンス」
- ⑩ 400~500ccの水を抽出後、自動的に停止します。→ (表示)「リンスオワリ」
- ⑬ ENTERボタンを押し、除石灰メニューを終了します。→(表示)「ジョセッカイ ジョセッカイヒョウジ」



除石灰作業が終わったら、水量カウンターをリセットして、次回の除石灰時期に備えなければなりません。

除石灰を行なったら、必ず以下の手順で除石灰表示をリセットしてください。

● 除石灰表示のリセット方法

- ⑭ 前項の手順⑬に引き続き、▼ボタンで「ジョセッカイヒョウジ」を選びます。
- ® ENTERボタンを押して確定すると下記のように表示されます。→ (表示)「リセット ノー」
- (®) ▼ボタンで「イエス」を選び、ENTERボタンを押します。→ (表示)「ジョセッカイヒョウジタイマー」
- ⑪ ESCボタンを押すと「ジコシンダン」表示の後、通常モードに戻ります。 「テキセイオンドマチ」→「ボタンヲオシテクダサイ ショウデキマス」
- ※「ジョセッカイ」メッセージが出ていない時には、この項目を選択しても、下記のように表示され、リセットできません。→ (表示)「ミズノショウリョウ ミタッセイ」
- ※ 除石灰せず、そのまま表示を消したい場合には、⑭~⑪のみを実行してください。

管理



機械を使用しない時には、スイッチを切り、プラグを抜いておいてください。 また湿気のない場所を選び、小さな子供の手の届かないところに保管してください。 長期間使用しない場合には、ほこりや汚れがつかないように保管してください。

機械の廃棄

機械を廃棄処分する際には、地域のごみ処理センターにお問い合わせのうえ、その指示に従ってください。

8. 困ったときご確認ください

症状	原因	解決法
ディスプレイ表示		
ディスプレイが表示されない	プラグがコンセントから抜けている	プラグをコンセントに正しく差し込んでください
	サイド扉が開いている	扉を閉めてください
	ブレーカーが落ちている	ブレーカーを立ち上げてください
ブルーイングノイレナオシ	ブルーイングユニットが正しくセットされていない	再度セットしてください
ブルーイングノソウジ	ブルーイングユニットが抽出途中で停止している状態	サービスセンターにお問合せください
	挽き粗さが粗すぎ・豆量が多すぎ	入荷時の挽き粗さ設定で豆量も入荷段
		戻してください
グラインダーノソウジ	ミル歯内に異物が混入	サービスセンターにお問合せください
ミズタンクガカラ	水が入っていない	水を補給してください
	水タンクの浮き(磁石)が外れている、	サービスセンターにお問合せください
	または紛失した	
カスイレノイレナオシ	カス容器が正しくセットされていない	正しくセットしてください
コーヒーマメヲイレテクダサイ	ホッパーにコーヒー豆がない状態	コーヒー豆を補充してください
シヨウデキマス	挽き粗さが細かすぎる場合	挽き粗さを粗く調整してください
	水を誤ってホッパー内に入れてしまった場合	サービスセンターにお問合せください
セツデンキノウ	節電機能中	MENUを押すと解除されます
クウキヌキ	流路内に空気が混入	お湯ボタンを押してください
	ブルーイングユニット及びスチームのノズルの詰まり	サービスセンターにお問合せください
カスヲステテクダサイイ	カスが規定量に達している	電源をいれたままカス容器を6秒以上
	※表示が出ないうちにカスを捨てた場合、	マシンからはずしてください
	リセットされない為、少ない杯数でも表示	
	が出ます	
その他症状		
ブルーイングから外れない	ブルーイングユニットが動作途中で停止している	ブルーイングユニットを出し入れする位置は決
ブルーイングが入らない	ブルーイングモーターの駆動ギアのズレ	まっている為、無理に引っ張らず、カス容器/
		ブルーイングユニット/トレイが正しくセットさ
		れているか確認し、電源を入れ直してください
		※ブルーイングユニットが入らない場合
		はブルーイングユニットを抜いた状態
		で電源を入れ直してください。
		※電源投入後、約10秒間は扉を開けた
		り、カス容器を外さないでください
コーヒーが出ない	ディスプレイにエラーメッセージが表示される	ディスプレイ表示参照
	各コーヒーボタンを長押ししてしまい、量	長押しして量調節
	の設定が極端に少なく設定された	カプチナトーレのクリーニングP22参照
ミルクが出ない/出にくい	カプチナトーレの内部がミルク成分で詰まっている	パナレロのクリーニングP22参照
スチームノズルから	パナレロまたは、スチームノズルが詰まっている	スチームノブの先端の詰まりを除去
スチームやお湯が出ない		(先端が詰まっている場合)
コーヒーの抽出が異常に遅い	挽き粗さが細かすぎる場合	挽き粗さを粗く調整してください
	ブルーイングユニットメッシュ部分の目詰まり	 ブルーイングユニットのクリーニングP21参照
	- 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10	

[※]上記以外、又は解決法でも直らない場合は直ちにプラグを抜いてサービスセンターにお問い合せください。

修理を依頼されるとき

25ページの「困ったときご確認ください」の表もよくお読みの上調べていただき、直らないときはまずメインスイッチを切り、電源プラグも抜いて、お買い上げの販売店又は当社サービスセンターへご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定に従って修理をさせていただきます。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご希望により有償で修理させていただきます。 ただし、本機の補修用性能部品の保有期間は販売打ち切り後5年です。

- 注)補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- ●修理を依頼されるときご連絡いただきたい内容
 - ・会社名及び氏名
 - ・ご住所
 - ・製品名、シリアルNo. (お手もとの保証書をご覧ください。)
 - ・故障または異常の内容(詳細にお願いします。)



外寸	W330×D450×H400 mm	
重量	16 kg	
電源	AC 100 V	
消費電力	1,350 W	
水タンク容量	2.4 L	
豆ホッパー容量	300g	
抽出時間	レギュラーカップ約30秒	
ポンプ圧	15気圧	
コードの長さ	1.2 m	



日本サエコ株式会社

本 社:〒141-0031 東京都品川区西五反田2-15-9 ブルーベルビル2F

サービスセンター

TEL.050-5525-7025 FAX.045-938-5066

URL: http://www.saeco.co.jp